



Uschi blüht auf / Rezept von Uschi Zezelitsch
17.10.2021

Mönchspfeffer-Zuckerl

Zutaten:

*1 TL Mönchspfeffer,
1 TL Rotklee,
1 TL Rosenblüten,
Tee
Zitronensaft,
300g Zucker,
getrocknete Blüten.*

Aus je 1 TL Mönchspfeffer, Rotklee und Rosenblüten habe ich mit 100 ml Wasser einen starken Tee gebraut, einen Spritzer Zitronensaft und 300 g Zucker eingerührt. Das alles wird bei gut 200°C gute 10 Minuten aufgekocht. Wichtig ist, dabei immer umzurühren, bis der Zucker karamellisiert und das Wasser verdampft ist. Jetzt streue ich noch getrocknete Blüten, die ich mit einem Löffel Mönchspfeffer im Mörser fein vermahlen habe, dazu und gieße das heiße Zuckergemisch in meine Formen. Man kann die Zuckermasse auch auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech leeren und dann die kalte Masse in Stückchen brechen. Damit die einzelnen Stücke nicht zusammen picken, rolle ich sie in ein bisschen Staubzucker.